Harzkitt.

Auf den Joniſchen Inſeln bedient man ſich folgenden Kittes, mit welchem die Steine (Lavenſtücke und dergl.), aus welchen man die Mühlenſteine zuſammenſetzt, aneinandergekittet und ausgegoſſen werden: 5 Harz werden geſchmolzen und 4 gepülverter Gyps darunter gerührt, worauf man ſogleich von dem Kitt Gebrauch macht (Bullet. des sc. technol. IV. 24).

Verbeſſerung umgeſchlagenen Weins.

Bei jungen umgeſchlagenen Wein (Tournure du Vin.) ſoll nach Profeſſor Breton der Farbeſtoff des Weins zerſetzen, ſo wie der Weinſteingehalt, und auf Koſten beider ſich baſiſches kohlenſaures Kali bilden. Nach Zuſatz von etwas Weinſteinſäure entwickelt ſich Kohlenſäure, Cremor tartari ſchlägt ſich nieder und der Wein nimmt wieder ſeinen natürlichen Geſchmack an (Annal. de l'Indust. nat. et etrang. Juin 1824. 296; Bullet. des sc. technol. IV. 35).

Ueber den Kokosnußbaum.

Leſchenault de la Tour berichtet über die bekannte Nützlichkeit dieſes Baumes im II B. des ſechſt. Jahrg. der Mem. du Mus. d'hist. nat.: Aus ſeinen Früchten wird das Tari oder der Palmenwein gewonnen, auf der Küſte Coromandel Kalou genannt; friſch iſt es ein angenehmes aber berauſchendes Getränk, welches leicht gährt und ſauer wird; durch Deſtillation erhält man faſt $\frac{1}{5}$ ſeines Volums

Arack von 20° davon, es wird zu Eſſig und als Hefen benutzt.

Die Faſerſchicht, welche die Nuß bedeckt, dient bekanntlich zu Geweben; die reife Schaale wird zu Utenſilien gebraucht und von dem Oele der Nuß wird ein großer Gebrauch gemacht. Zur Darſtellung des Oels wird die Nuß von ihrer Rinde befreit, die Schaale zerbrochen, die Nuß der Sonne ausgeſetzt, wodurch ſich der Keim leicht von ſeiner Hülle ablöſt, ſie wird nun in zwei Theile getheilt und heißt nun cappera. Die Kernſtücke werden noch einige Zeit der Sonne ausgeſetzt, um die Entwickelung der öligten Theile zu erleichtern durch Entfernung der Feuchtigkeit, auf ſehr unvollkommen eingerichteten Mühlen gemahlen und ausgepreßt.